




MENU AVRIL 2021



DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 29 AU 2	SALADE CHÈVRES CHAUDS (AB/PL) POISSON PANÉ SAUCE BEURRE BLANC (FM) / RIZ ORANGE	POTAGE (FM) PIZZA (FM) KIRI YAOURT NATURE CHÈVRE (AB/PL)	CÉLERI RÉMOULADE POULET BASQUAISE (FM) POMME DE TERRE FRUIT	TABOULÉ COMPOTÉ DE FÈVE (FM) ESCALOPE DE PORC (PL) CAMEMBERT / COMPOTE
DU 5 AU 9	FÉRIÉ	CONCOMBRE À LA CRÈME SAUT L'Y LAISSE / PATES EN GRATIN (FM) GATEAU DE PÂQUES (FM)	MENU VÉGÉTARIEN OEUFS MIMOSA (PL) TIAN DE LÉGUMES (FM) FROMAGE (AB/PL) / FRUIT	BETTERAVES / POMMES MOULES / FRITES YAOURT AUX FRUITS (AB/PL)
DU 12 AU 16	VACANCES			
DU 19 AU 23	VACANCES			
DU 26 AU 30	RADIS COUSCOUS (FM) FRUIT	SALADE PATE AU SURIMI STEACK HACHÉ (PL) HARICOTS VERTS SALADE DE FRUITS	LASAGNES DE LA MER (FM) SALADE VERTE FROMAGE CHÈVRE (AB/PL) CRÈME DESSERT (FM)	CAROTTES RAPÉS (PL) OMELETTE CHAMPIGNONS (FM) YAOURT (AB/PL) ET MARBRÉ (FM)
LÉGENDES				
	PL : Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts.			
	AB : produits issus de l'agriculture biologique.			
	FM : Fait Maison : quand Camille nous propose ses recettes, pour le plus grand plaisir des petits !			
Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenances peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes.				